

Depectil CLARIFICATION

Enzymes pectolytiques

CLARIFICATION DES MOUTS

CARACTERISTIQUES

- ◆ Cette enzyme est une préparation de pectinases mise au point pour dégrader rapidement les pectines naturellement présentes dans les moûts.
- ◆ Elle contient les trois activités pectolytiques principales (polygalacturonase, pectine méthyl-estérase et pectinelyase) présentes dans la préparation à des niveaux d'activité parfaitement adaptés à leur application en œnologie.
- ◆ Les pectinases contenues sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus niger*, sur des substrats naturels.
- ◆ Cette enzyme permet :
 - une clarification rapide et efficace,
 - un débouillage à froid plus rapide,
 - de faciliter la clarification et la filtration des vins.
 - ainsi d'obtenir plus rapidement et plus facilement un moût de meilleure qualité.
- ◆ Activités enzymatiques et composition :
 - Activité: endo et exo polygalacturonase (EC 3.2.1.15) >58 000 nkat/g,
 - pectine méthyl-estérase (EC 3.1.1.11) >12 000 nkat/g,
 - pectinelyase (EC 4.2.2.10) >1 700 nkat/g
 - Composition: maltodextrines, pectinases, sulfate d'ammonium.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ **Débouillage** (blancs et rosés)
Dès le début de l'opération de débouillage, selon le temps d'action, la température et le pH : 1 à 2g/hL.
- ◆ Demander conseil à votre œnologue pour les doses d'utilisation dans les cas particuliers (température basse, temps d'utilisation très court).

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre dans environ 10 fois son poids de moût (100 g dans 1 L).
- ◆ Incorporer au volume à traiter en assurant une bonne répartition.
- ◆ Précaution : ne pas utiliser de bentonite en même temps que les enzymes car elles seraient adsorbées. Bentoniter environ 1 heure après l'enzymage.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Microgranulés : dissolution facile - boîte de 50 g

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement :
 - classé **Xn-Nocif**,
 - **R42**, peut entraîner une sensibilisation par inhalation.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Tenir à température inférieure à 25°C.
- ◆ Pour la conservation d'une année sur l'autre : stocker entre +4°C et +8°C.
- ◆ Emballage ouvert : conserver au froid et utiliser rapidement.

54/10



STATION
OENO
TECHNIQUE
de CHAMPAGNE
79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 Epernay cedex
Tél. : 00 33 (0)3 26 51 56 45 - Fax : 00 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenotechnic.com

2/2

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.